

LES OFF DE CALISSANNE

I.G.P Vin de Pays de Méditerranée



☞ LA NOUVEAUTÉ DE L'ÉTÉ 2015

IGP SOUS CAPSULE À VIS - PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT -



Rosé Muscaté, Muscat blanc,
Rouge de Marselan – I.G.P Med.

À chaque Festival ses Off, Calissanne s'encanaille et propose en parallèle de sa gamme traditionnelle **des vins de cépages** hors appellation plus fun, plus grand public, plus OFF !
Mais au combien pointus en sélection ...

TERROIR, sur le domaine du château Calissanne

- Muscat d'Alexandrie et Grenache, parcelle du « Cypres bleu » : sols argileux-calcaire profonds, plein sud avec des maturités précoces, double guyot avec palissage procurant une grande surface foliaire (maturité, aération idéale), vigne de 10 ans d'âge et vendanges mécaniques.
☞ Début des vendanges à Calissanne, mi-Août.
- Marselan, parcelle du « Château »: sol mixte d'argile et de sable, plein sud, maturité très tardive, double guyot, vigne de 20 ans d'âge, vendanges mécaniques. C'est un métisse de Grenache noir et de Cabernet Sauvignon.
☞ clôture les vendanges mi-Septembre.

VINIFICATION

- Blanc et rosé : refroidissement de la vendange pour des macérations pelliculaires à froid de 4 heures sur les Grenaches, pressurage, débordage et vinification à température contrôlée à 14°C. Moins de 6 gr de sucre sur le rosé et moins de 10 gr sur le blanc.
- Rouge : refroidissement de la vendange pour des macérations pelliculaires à froid, foulage, fermentation et remontages modérés durant 20 jours, puis élevage traditionnel en cuve.

LA CIBLE

VIN DE PLAISIR & DÉCOUVERTE CÉPAGES

- **Blanc et rosé** : sucre à la limite de la perception, procurant une rondeur et douceur convenant à tout public (très gouteux) et l'amateur sera aussi ravi par la TYPICITE de ces cépages.
- **Le rouge** est typé Marselan, cépage original et peu répandu qui attire l'attention des amateurs.



Les Off de Calissanne Rosé Muscaté

IGP vin de pays de Méditerranée Rosé

Degrés : 13%% vol.

Service : Servir frais entre 7 et 10°C, à consommer dans sa jeunesse

Cépages : Grenache 20%, Muscat d'Alexandrie 80%

Terroir : Issus de la parcelle du « Cyprès bleu » sur des sols argileux-calcaire profonds, ces vignes ont une exposition plein sud avec des maturités précoces. Elles sont conduites en double guyot avec un palissage procurant une grande surface foliaire (maturité)

Dégustation

Au nez comme à la bouche, ce vin est très aromatique. Il développe des notes d'abricot, d'agrumes confites (kumquat), de fleurs blanches suaves (glycine), avec une belle fraîcheur acidulée en finale. Gourmant, rond et tendre.

« Mise en bouche » Idéale pour vos meilleurs moments : apéritif, pique-nique, grillades. Essayez le doc sur les sushis !

Et pour les aventureux du goût, un plat super sympa et parfait pour l'été "Tartelettes et melon à la tomate"

Vinification

Refroidissement de la vendange pour des macérations pelliculaires à froid de 4 heures sur les muscats, pressurage, débouillage et vinification à température contrôlée à 14°C. Moins de 6 gr de sucre résiduel.